

CAPO D CAPI

ORIGINE MEDITERRANEA



♦ FOCACCIA ♦

Focaccia classica  **6,50 €**
Focaccia amb pesto Genovés



Focaccia pomodorini  **7,50 €**
Focaccia amb tomàquet i pesto Genovés

♦ ANTIPASTI ♦

Bruschette **9,00 €**
Torrada de lingua romana amb caponata siciliana

Porri a la griglia   **11,00 €**
Porros a la brasa amb stracciatella, tomàquet i pinyons


Melanzane alla parmigiana   **12,00 €**
Milfulls d'albergínia, tomàquet i parmesà

Provolone   **11,50 €**
A escollir entre: tomàquet i alfàbrega, bolonyesa o tomàquet i guanciale

Calamari fritti **12,00 €**
Calamars fregits amb maionesa cítrica

Burrata & Prosciutto  **14,00 €**
Burrata, pernil de Parma i lingua romana

Carciofi brasati con scaglie di foie micuit  **13,00 €**
Flor de carxofa planxada, encenalls de foie i oli de tòfona

Vitello tonatto  **12,00 €**
Rodó de vedella, salsa de rostit i tonyina, tàperes (fred)

Assortiment d'embotits italians  **13,00 €**
Pernil de Parma, mortadela de festucs i pastrami

♦ INSALATE ♦


Insalata Caprese   **12,00 €**
Mixt de tomàquets, mozzarella de búfala i pesto d'alfàbrega

Insalata di pollo e parmigiano i salsa di acciughe **12,00 €**
Fulles de cabdells farcides "d'ensaladilla" de pollastre, maionesa d'anxoves i parmesà

Frullato di insalata di farro di CapoDCapi   **13,00 €**
Espelta, tomàquet, ruca i formatge feta

♦ PASTA ♦

Rigatoni allá bolognese **12,50 €**
Salsa bolonyesa i grana padano

Gnocchi ai 5 formaggi  **12,50 €**
Salsa de formatges (taleggio, scamorza, gorgonzola, grana padano, pecorino) i nous

Linguine alla carbonara **15,50 €**
Guanciale, rovell d'ou, pecorino i pebre negra

Spaghetti chitarra alla amatriciana  **13,50 €**
Salsa de tomàquet San Marzano, guanciale i pecorino

Trofie al pesto Genovés  **13,50 €**
Pesto genovés, tomàquet confitats i stracciatella

Panciotti ripieno di funghi   **14,00 €**
Pasta farcida de bolets i formatge fontina a la salvia

Mezzaluna astice **22,00 €**
Pasta farcida de llamàntol i bisque de marisc

Penne sin gluten   **14,50 €**
Salsa a escollir: tomàquet i alfàbrega, cinc formatges o amatriciana

♦ PIATTI PRINCIPALI ♦



Risotto ai funghi porcini con gorgonzola  **18,00 €**
Arròs arborio, bolets i gorgonzola

Milanese di vitello **18,50 €**

Milanese de vedella, escames de parmesà i ruca

Ossobuco alla milanese  **21,00 €**
Ossobuco amb salsa i gnocchi

Branzino alla griglia   **18,00 €**
Llobarro a la brasa amb guarnició mediterrània

 Apte celiacs (pot haver-hi contaminació creuada) //  Apte vegetarians

CAPO D CAPI

ORIGINE MEDITERRANEA



◆ NUESTRA PIZZA ◆

masa de pinsa romana

Margherita	12,00 €	Affumicata	15,50 €
Fior di latte, tomàquet i alfàbrega		Fior di latte, tomàquet, pastrami, scamorza, ceba vermella i mel i mostassa	
Prosciutto	12,50 €	6 Formaggi	15,00 €
Fior di latte, tomàquet i pernil dolç		Fior di latte, taleggio, scamorza, gorgonzola, brie i parmesà	
Ortolana	14,00 €	Sobrassada i provolone	14,00 €
Fior di latte, tomàquet, carbassó, ceba, pebrots i albergínia		Fior di latte, tomàquet, sobrassada i provolone	
Tonno	13,50 €	La D Bologna	15,50 €
Fior di latte, tomàquet i tonyina		Fior di latte, mortadela, burratina i pesto de festucs	
Spinata Calabrese	13,50 €	La Capriccio	15,50 €
Fior di latte, tomàquet, pepperoni i gorgonzola		Fior di latte, tomàquet, taleggio, parmesà, brie, gorgonzola i pepperoni	
Funghi Misti	14,50 €	Prosciutto di Parma	18,00 €
Fior di latte, mixt de bolets, taleggio i oli de tòfona		Fior di latte, pernil de Parma, mozzarella de búfala i ruca	
Napolitana	14,50 €	CapoDCapi	17,00 €
Fior di latte, tomàquet, anxoves, olives Kalamata i alcaparres		Fior di latte, tomàquet, guanciale, straciatella i crema de trufa	
Quattro Stagioni	15,00 €	Ibérica	22,00 €
Fior di latte, tomàquet, carxofes, xampinyons, pernil dolç i olives		Fior di latte, tomàquet, pernil ibéric, burratina i tomàquet confitat	

* **Important:** No canviem un ingredient per un altre, traiem o afegim suplementes fins a arribar a la combinació desitjada.

Ingredients extres pinses:

- 1,50 € : Ou, fior di latte, pernil dolç, carbassó, ceba, pebrots, albergínia, tonyina, salami picant, gorgonzola, taleggio, oli de tòfona, olives kalamata, alcaparres, xampinyons, olives, pastrami, scamorza, ceba vermell, mel i mostassa, parmesà, sobrassada, provolone, mortadela, pesto de festucs, ruca.
- 2,50 € : Anxoves, straciatella, mixt de bolets, carxofa, pernil de Parma, crema de trufa, tomàquet confitat.
- 3,50 € : Burratina, mozzarella de búfala, pernil ibéric, guanciale.

◆ MENÚ INFANTIL ◆

Plat a escollir:

**Macarrons amb tomàquet o a la bolonyesa
o Fingers de pollastre amb patates**

Postre:

Gelat

Beguda inclosa
(Refresc o aigua)

14,50 €

GRUP PEIXET

Apte celiacs (pot haver-hi contaminació creuada) // Apte vegetarians

WWW.GRUPPEIXET.COM

+34 691 602 572

ORIGINE MEDITERRANEA

www.gruppeixet.com

CAPO D CAPI

ORIGINE MEDITERRANEA



♦ FOCACCIA ♦

Focaccia classica  **6,50 €**
Focaccia con pesto Genovés



Focaccia pomodorini  **7,50 €**
Focaccia con tomate y pesto Genovés

♦ ANTIPASTI ♦

Bruschette **9,00 €**
Torrada de lingua romana con caponata siciliana

Porri a la griglia   **11,00 €**
Porros a la brasa con stracciatella, tomate y piñones

Melanzane alla parmigiana   **12,00 €**
Milhojas de berenjena, tomate y parmesano

Provolone   **11,50 €**
A escoger entre: tomate y albahaca, boloñesa o tomate y guanciale

Calamari fritti **12,00 €**
Calamares fritos con mayonesa cítrica

Burrata & Prosciutto  **14,00 €**
Burrata, jamón de Parma y lingua romana

Carciofi brasati con scaglie di foie micuit  **13,00 €**
Flor de alcachofa planchada, virutas de foie y aceite de trufa

Vitello tonatto  **12,00 €**
Redondo de ternera, salsa de asado y atún, alcaparras (frío)

Assortiment d'embotits italians  **13,00 €**
Jamón de Parma, mortadela de pistacho y pastrami

♦ INSALATE ♦


Insalata Caprese   **12,00 €**
Mix de tomates, mozzarella de búfala y pesto de albahaca

Insalata di pollo e parmigiano i salsa di acciughe **12,00 €**
Hojas de cogollos rellenas de ensaladilla de pollo, mayonesa de anchoas y parmesano


Frullato di insalata di farro di CapoDCapi   **13,00 €**
Espelta, tomate, rúcula y queso feta

♦ PASTA ♦

Rigatoni allá bolognese **12,50 €**
Salsa boloñesa y grana padano

Gnocchi ai 5 formaggi  **12,50 €**
Salsa de quesos (taleggio, scamorza, gorgonzola, grana padano y ricotta) y nueces



Linguine alla carbonara **15,50 €**
Guanciale, yema de huevo, pecorino y pimienta negra

Spaghetti chitarra alla amatriciana  **13,50 €**
Salsa de tomate San Marzano, guanciale y pecorino

Trofie al pesto Genovés  **13,50 €**
Pesto Genovés, tomates confitados y stracciatella

Panciotti ripieno di funghi   **14,00 €**
Pasta rellena de setas y queso fontina a la salvia

Mezzaluna astice **22,00 €**
Pasta rellena de bogavante y bisque de mariscos

Penne sin gluten   **14,50 €**
Salsa a escoger entre: Tomate y albahaca, cinco quesos o amatriciana



♦ PIATTI PRINCIPALI ♦

Risotto ai funghi porcini con gorgonzola  **18,00 €**
Arroz arborio, setas y gorgonzola

Milanese di vitello **18,50 €**
Milanesa de ternera, escamas de parmesano y rúcula

Ossobuco alla milanese  **21,00 €**
Ossobuco con salsa y gnocchi

Branzino alla griglia   **18,00 €**
Lubina a la brasa con guarnición mediterrània

 Apto celiacos (puede haber contaminación cruzada) //  Apto vegetarianos

CAPO D CAPI

ORIGINE MEDITERRANEA



◆ NUESTRA PIZZA ◆

masa de pinsa romana

Margherita	12,00 €	Affumicata	15,50 €
Fior di latte, salsa tomate y albahaca		Fior di latte, tomate, pastrami, scamorza, cebolla morada y miel y mostaza	
Prosciutto	12,50 €	6 Formaggi	15,00 €
Fior di latte, tomate y jamón york		Fior di latte, taleggio, scamorza, gorgonzola, brie y parmesano	
Ortolana	14,00 €	Sobrasada i provolone	14,00 €
Fior di latte, tomate, calabacín, cebolla, pimientos y berenjena		Fior di latte, tomate, sobrasada y provolone	
Tonno	13,50 €	La D Bologna	15,50 €
Fior di latte, tomate y atún		Fior di latte, mortadela, burratina y pesto de pistacho	
Spinata Calabrese	13,50 €	La Capriccio	15,50 €
Fior di latte, tomate, pepperoni y gorgonzola		Fior di latte, tomate, taleggio, parmesano, brie, gorgonzola y pepperoni	
Funghi Misti	14,50 €	Prosciutto di Parma	18,00 €
Fior di latte, mix de setas, taleggio y aceite de trufa		Fior di latte, jamón de Parma, mozzarella de búfala y rúcula	
Napolitana	14,50 €	CapoDCapi	17,00 €
Fior di latte, tomate, anchoas, aceitunas de Kalamata y alcaparras		Fior di latte, tomate, guanciale, straciatella y crema de trufa	
Quattro Stagioni	15,00 €	Ibérica	22,00 €
Fior di latte, tomate, alcachofas, champiñones, jamón york y aceitunas		Fior di latte, tomate, jamón ibérico, burratina y tomate confitado	

* **Importante:** No cambiamos un ingrediente por otro, quitamos o añadimos suplementos hasta llegar a la combinación deseada

Ingredientes extras pinsas:

- 1,50 € : Huevo, fior di latte, jamón york, calabacín, cebolla, pimiento, berenjena, atún, salami picante, gorgonzola, taleggio, aceite de trufa, olivas kalamata, alcaparras, champiñones, olivas, pastrami, scamorza, cebolla roja, miel y mostaza, parmesano, sobrasada, provolone, mortadela, pesto de pistacho, rúcula.
- 2,50 € : Anchovas, straciatella, mix de setas, alcachofa, jamón de Parma, crema de trufa, tomate confitado.
- 3,50 € : Burratina, mozzarella de búfala, jamón ibérico, guanciale.

◆ MENÚ INFANTIL ◆

Plato a escoger:

**Macarrones con tomate o a la boloñesa
o fingers de pollo**

Postre:
Helado

Bebida incluida
(Refresco o agua)

14,50 €

GRUP PEIXET

Apto celiacos (puede haber contaminación cruzada) // Apto vegetarianos

WWW.GRUPPEIXET.COM

+34 691 602 572

ORIGINE MEDITERRANEA

www.gruppeixet.com

CAPO D CAPI

ORIGINE MEDITERRANEA



♦ FOCACCIA ♦

Focaccia classica  **6,50 €**
Focaccia with Genoese pesto



Focaccia pomodorini  **7,50 €**
Focaccia with tomato, Genoese pesto

♦ ANTIPASTI ♦

Bruschette **9,00 €**
Roman lingua toast with Sicilian caponata

Porri a la griglia   **11,00 €**
Grilled leeks with stracciatella, tomato and pine nuts

Melanzane alla parmigiana   **12,00 €**
Eggplant, tomato and parmesan millefeuilles

Provolone   **11,50 €**
Choose between: tomato and basil, bolognese or tomato and guanciale

Calamari fritti **12,00 €**
Fried squid with citrus mayonnaise

Burrata & Prosciutto  **14,00 €**
Burrata, Parma ham and lingua romana

Carciofi brasati con scaglie di foie micuit  **13,00 €**
Grilled artichoke flower, foie gras shavings and truffle oil

Vitello tonatto  **12,00 €**
Beef round, roast sauce and tuna, capers (cold)

Assortment of Italian cold cuts  **13,00 €**
Parma ham, pistachio mortadella and pastrami

♦ INSALATE ♦


Insalata Caprese   **12,00 €**
Mixed tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto

Insalata di pollo e parmigiano i salsa di acciughe **12,00 €**
Cabbage leaves stuffed with chicken salad, anchovy mayonnaise and parmesan

Frullato di insalata di farro di CapoDCapi   **13,00 €**
Spelt, tomato, arugula and feta cheese

♦ PASTA ♦

Rigatoni allá bolognese **12,50 €**
Bolognese sauce and Grana Padano

Gnocchi ai 5 formaggi  **12,50 €**
Cheese sauce (taleggio, scamorza, gorgonzola, grana padano, pecorino) and walnuts



Linguine alla carbonara **15,50 €**
Guanciale, egg yolk, pecorino and black pepper

Spaghetti chitarra alla amatriciana  **13,50 €**
San Marzano tomato sauce, guanciale and pecorino

Trofie al pesto Genovés  **13,50 €**
Genovese pesto, candied tomatoes and stracciatella

Panciotti ripieno di funghi   **14,00 €**
Pasta stuffed with mushrooms and fontina cheese with sage

Mezzaluna astice **22,00 €**
Pasta stuffed with lobster and seafood bisque

Penne gluten free   **14,50 €**
Sauce of choice: tomato and basil, five cheeses or amatriciana

♦ PIATTI PRINCIPALI ♦

Risotto ai funghi porcini con gorgonzola  **18,00 €**
Arborio rice, mushrooms and gorgonzola

Milanese di vitello **18,50 €**
Beef Milanese, parmesan flakes and arugula

Ossobuco alla milanese  **21,00 €**
Ossobuco with sauce and gnocchi

Branzino alla griglia   **18,00 €**
Grilled sea bass with Mediterranean garnish

 Gluten free (fear of cross-contamination) //  Vegetarians

CAPO D CAPI

ORIGINE MEDITERRANEA



◆ NUESTRA PIZZA ◆

masa de pinsa romana

Margherita 	12,00 €	Affumicata	15,50 €
Fior di latte, tomato and basil		Fior di latte, tomato, pastrami, scamorza, red onion and honey and mustard	
Prosciutto	12,50 €	6 Formaggi 	15,00 €
Fior di latte, tomato and sweet ham		Fior di latte, taleggio, scamorza, gorgonzola, brie and parmesan	
Ortolana 	14,00 €	Sobrasada i provolone 	14,00 €
Fior di latte, tomato, zucchini, onion, peppers and eggplant		Fior di latte, tomato, sobrasada and provolone	
Tonno	13,50 €	La D Bologna	15,50 €
Fior di latte, tomato and tuna		Fior di latte, mortadella, burratina and pistachio pesto	
Spinata Calabrese	13,50 €	La Capriccio 	15,50 €
Fior di latte, tomato, pepperoni and gorgonzola		Fior di latte, tomato, taleggio, parmesan, brie, gorgonzola and pepperoni	
Funghi Misti 	14,50 €	Prosciutto di Parma	18,00 €
Fior di latte, mixed mushrooms, taleggio and truffle oil		Fior di latte, Parma ham, buffalo mozzarella and rocket	
Napolitana	14,50 €	CapoDCapi	17,00 €
Fior di latte, tomato, anchovies, Kalamata olives and capers		Fior di latte, tomato, guanciale, stracciatella and truffle cream	
Quattro Stagioni	15,00 €	Ibérica 	22,00 €
Fior di latte, tomato, artichokes, mushrooms, sweet ham and olives		Fior di latte, tomato, Iberian ham, burratina and tomato confit	

* **Important:** We do not change one ingredient for another, we remove or add supplements until we reach the desired combination

Extra ingredients:

- 1,50 € : Egg, fior di latte, sweet ham, zucchini, onion, peppers, eggplant, tuna, spicy salami, gorgonzola, taleggio, truffle oil, kalamata olives, capers, mushrooms, olives, pastrami, scamorza, red onion, honey and mustard, parmesan, sobrasada, provolone, mortadella, pistachio pesto, arugula.
- 2,50 € : Anchovies, stracciatella, mixed mushrooms, artichoke, Parma ham, truffle cream, candied tomato.
- 3,50 € : Burratina, buffalo mozzarella, Iberian ham, guanciale.

◆ CHILDRENS MENU ◆

To choose:

**Macaroni with tomato or Bolognese
or chicken fingers with chips**

Dessert:

Ice cream

Drink included
(soft drinks or water)

14,50 €

GRUP  PEIXET

 Gluten free (fear of cross-contamination) //  Vegetarians

WWW.GRUPPEIXET.COM

+34 691 602 572

ORIGINE MEDITERRANEA

www.gruppeixet.com

CAPO D CAPI

ORIGINE MEDITERRANEA




◊ DOLCI ◊

Cannolo Siciliano Farcit de Nutela o Ricotta	6,00 €
Tiramisú	6,50 €
Tiramisú sense Gluten 	7,50 €
Baba al ron con crema chantilly	6,50 €
Gelato	5,50 €
Coulant al cioccolato bianco 	6,50 €

◊ APERITIVI ◊

Aperol Spritz	7,00 €
Limoncello Spritz	7,50 €
Martini Bianco	4,00 €
Martini Rosso	4,00 €

 Apte celiacs

+34 691 602 572

ORIGINE MEDITERRANEA

www.capodcapi.com

CAPO D CAPI

ORIGINE MEDITERRANEA



◆ VINI BIANCHI ◆

TROVATI BIANCO 17,00€

D.O.: Terre Siciliane
Celler: Trovati
Varietats: Grillo i Chardonnay
Afruitat, fragant i amb cos, un vi agradable i fresc

FREYÉ - XAREL-LO/CHARDONNAY 19,00 €

D.O.: Penedès
Celler: Vallformosa
Varietats: Xarel-lo i Chardonnay
Fresc, potent i ben estructurat que deixa un llarg record en boca

FREYÉ - PARELLADA/MUSCAT 19,00 €

D.O.: Penedès
Celler: Vallformosa
Varietats: Parellada i Muscat
Suau, llaminer i fresc. Equilibrat i amb final elegant i persistent

PINOT GRIGIO BIO CAMPAGNOLA 20,00€

D.O.: Delle Venezie
Celler: Campagnola
Varietats: Pinot Gris
Ampli, fi i elegant. En boca sec, suau, fresc

DALILA RISERVA 22,00€

D.O.: Sicilia
Celler: Feudo Arancio
Varietats: Grillo i Viognier
Un vi que troba l'equilibri entre la fruita i la criança en barrica

TRAMIN BIANCO 24,00€

D.O.: Vigneti delle Dolomiti
Celler: Cantina Tramin
Varietats: Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon i Riesling
Agradable i gustós. Fresc en boca amb aromes a flors blanques

FALANGHINA 28,00€

D.O.: Campania
Celler: Terredora Dipaolo
Varietats: Falanghina
Aromes afruitats i un pas per boca fresc i equilibrat per l'estructura del vi

◆ VINI ROSATI ◆

LAGREIN ROSATO 17,00€

D.O.: Trentino
Celler: Castel Firmian
Varietats: Lagrein
Rosat monovarietal fresc, agradable i pur

FREYÉ ROSAT 19,00 €

D.O.: Penedès
Celler: Vallformosa
Varietats: Syrah i Sumoll
Net i brillant. Amb una intensitat que acaba en notes tropicals

TINCHITE ROSE 20,00€

D.O.: Terre Siciliane
Celler: Feudo Arancio
Varietats: Frappato
Aromes expresius, delicat, rodó i suau, amb una textura lleugera

◆ VINI ROSSO ◆

MONTEPULCIANO VILLA ADAMI 17,00€

D.O.: Abruzos
Celler: Casal Bordino
Varietats: Montepulciano
Brillant i viu, afruitat, intens, armònic i flexible

FREYÉ NEGRE 19,00 €

D.O.: Penedès
Celler: Vallformosa
Varietats: Syrah i Ull de llebre
Compacte i madur. Predominen les sensacions dolces

NERO D'AVOLA DOC 21,00€

D.O.: Sicilia
Celler: Feudo Arancio
Varietats: Nero d'Avola
Intens i envoltant. Un vi suau però amb cos

CHIANTI SUPERIORE BIO DOCG 23,00€

D.O.: La Toscana
Celler: Villa Migliarina
Varietats: Sangiovese i Canaiolo
Aroma fresc. Rodó en boca, equilibrat i amb un final llarg amb perfums florals

VALPOLICELLA RIPASSO DOC 28,00€

D.O.: Vèneto
Celler: Costa Arènte
Varietats: Corvina, Corvinone i Rondinella
Fort i dens amb un perfecte equilibri entre l'acidesa i els fruits vermells. Molt llarg final

CAPO D CAPI

ORIGINE MEDITERRANEA



◆ CAVA ◆

JUVÉ CAMPS ESSENTIAL PURPURA

20,00€

D.O.: Cava
Celler: Juvé Camps
Varietats: Xarel·lo, Macabeu i Parellada
*Cava reserva rodó y amb gran balanç entre cos y acidesa.
Gustós, golós i fresc*

◆ PROSECO ◆

PROSECCO DOC EXTRA DRY

18,00€

D.O.: Prosecco
Celler: Antonutti
Varietats: Glera
*Bombolla fina i persistent. aromes afruitats i florals amb cítrics
madurs*

◆ LAMBRUSCO ◆

LAMBRUSCO DIAMANTE

17,00€

D.O.: dell'Emilia
Celler: Rose di Bacco
Varietats: Lambrusco Salamino i Lambrusco Grasparossa
Brillant, agradable en nas, suau i afruitat

◆ BIRRA ◆

ISAAC

5,50€

Tipo: Witbier
Productor: Baladín
Grados: 5°
Amargor (IBU): 8-10
*Es la primera blanca artesanal italiana. Lleugera i equilibrada
entre floral i especiada*

NAZIONALE

5,50€

Tipo: Cervesa Rossa
Productor: Baladín
Grados: 6,5°
Amargor (IBU): 30-32
*Amb notes de camamilla i cítrics equilibrats amb una amargor
suau del llúpol italià*

ROCK'N'ROLL

5,50€

Tipo: Ale pàlida americana
Productor: Baladín
Grados: 7,5°
Amargor (IBU): 42-44
Atrevida, fresca i picant. Amb aspecte turbi i un final persistent